



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUGHLAI (PAKİSTAN)

2 orba kaşığı tereyağı  
1 su bardađı taze bezelye  
1 ay bardađı barbunya  
1 ay bardađı pirinç  
1 ay bardađı yeřil mercimek  
4 adet arlıřton biber  
1 adet acı sivri biber arzunuza göre  
6 diř sarımsak  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
Tuz  
zerine;  
Taze kiřniř (yoksa kurusunu kullanabilirsiniz)

Barbunyayı bir gece evvelden ıslatın ve ertesi gün 2 su bardağı suyla haşlayın, suyunu kullanmak üzere ayırın. Biberleri ince ince doğrayın ve 2 çorba kaşığı tereyağında soteleyin, ezilmiş sarımsakları ekleyin, kavurun. Barbunya suyu, 3 su bardağı su, bezelye ve mercimeği tencereye koyun ve mercimeklerin pişmesine yakın pirinci ilave edin. Sebzeler pişince, baharat ve tuzu ekleyin. Kiřniř serpererek servis yapın.